

WISCONSIN FOOD CODE FACT SHEET ПРОГРАММА ПИЩЕВОГО КОДЕКСА ШТАТА ВИСКОНСИН

~~~~~ Preparing and Holding Potentially Hazardous Foods ~~~~~

~~~~~ Приготовление и Хранение Потенциально Опасных Продуктов ~~~~~



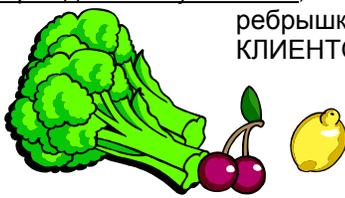
МИНИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ и ВРЕМЯ, НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ ЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

| | |
|---|--|
| 15 секунд при температуре 165° F (74° C) | <u>Домашняя птица</u> ; пойманные живьем или освежеванные в полевых условиях <u>дикие животные</u> ; <u>фаршированные рыба</u> , мясо, макаронные изделия, домашняя или бескилевая (эму, страус) птица и <u>блюда с начинкой, запеченные блюда, блюда со слоеными макаронными изделиями</u> , в которых содержится рыба, мясо, домашняя или бескилевая птица. Уменьшение микроорганизмов до 7D |
| Температура 165° F (74° C) для всех составляющих пищи | <u>Приготовление еды в микроволновой печи</u> : для пищи из сырого мяса : пища должна готовиться в закрытой посуде, должна перевариваться или перемешиваться во время или в середине процесса приготовления, и должна держаться в закрытом виде в течение 2 минут. 7D |
| 15 секунд при температуре 155 градусов Фаренгейта (68 градусов Цельсия) или 3 минуты при температуре 145 градусов Фаренгейта (63 градуса Цельсия) 1 минута при температуре 150 градусов Фаренгейта (66 градуса Цельсия) Мгновенно при температуре 158 градусов Фаренгейта (70 градусов Цельсия) | Бескилевая птица (эму, страус); мясо с <u>впрыснутым</u> препаратом; <u>раздробленные</u> (измельченные, рубленые, переработанные, смешанные и т.п.) сырые продукты такие как рыба, мясо, мясо выращенных для коммерческого использования диких животных, экзотических животных или кроликов; а также <u>сырые яйца, не приготовленные для немедленного использования</u> . 5D |
| 15 секунд при температуре 145 градусов Фаренгейта (63 градуса Цельсия) | <u>Сырые яйца, не приготовленные для немедленного использования</u> ; мясо выращенных для коммерческого использования диких животных, экзотических животных или кроликов; а также <u>другие виды рыбы и мяса</u> , для которых в этой таблице не дано специальных указаний. 3D |

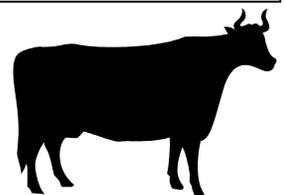
ЦЕЛЫЙ КУСОК ГОВЯДИНЫ, КУСОК СОЛОНИНЫ, СВИНИНЫ И КУСОК ВЯЛЕНОЙ СВИНИНЫ, ТАКОЙ КАК ОКОРОК: Примечание – временной промежуток поддержания данной температуры может включать время разогрева готового блюда.

| Температура Градусы Цельсия (Фаренгейта) | Время (Минуты) | Температура Градусы Цельсия (Фаренгейта) | Время | Температура Градусы Цельсия (Фаренгейта) | Время |
|--|-------------------|--|----------|--|---------|
| 54 (130) | 112 мин. | 62 (144) | 5 мин. | 67.2 (153) | 34 сек. |
| 56 (132) | 71 мин. | 63 (145) | 4 мин. | 67.8 (154) | 27 сек. |
| 57 (134) | 45 мин. | 63.3 (146) | 169 сек. | 68.3 (155) | 22 сек. |
| 58 (136) | 28 мин. | 63.9 (147) | 134 сек. | 68.9 (156) | 17 сек. |
| 59 (138) | 18 мин. | 64.4 (148) | 107 сек. | 68.9 (156) | 17 сек. |
| 60 (140) | 12 мин. | 65 (149) | 85 сек. | 69.4 (156) | 14 сек. |
| 60.6 (141) | 9 мин. | 65.6 (150) | 67 сек. | 70.0 (158) | 11 сек. |
| 61 (142) | 8 мин. | 66.1 (151) | 54 сек. | 70.6 (159) | 10 сек. |
| 61.7 (143) | 6 мин. | 66.7 (152) | 43 сек. | 71.1 (160) | 10 сек. |

НЕДОСТАТОЧНО ПРИГОТОВЛЕННОЕ МЯСО: ПРИ НАЛИЧИИ СООТВЕТСТВУЮЩЕГО РАЗРЕШЕНИЯ может подаваться недоготовленный целый неповрежденный кусок мяса, мясо, не подвергнутое химической обработке (такое как стэйк, ребрышки и т.п.), если такой кусок был специально заказан КЛИЕНТОМ!

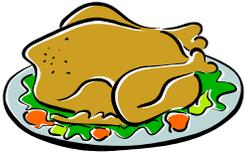


Не забудьте о Потребительском Совете!!



УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ В ГОРЯЧЕМ ВИДЕ: Фрукты и овощи, употребляемые в горячем виде, должны готовиться при температуре 140 градусов Фаренгейта (60 градусов Цельсия).

РАЗОГРЕВ:



ДЛЯ НЕМЕДЛЕННОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

приготовленные и хранящиеся в холодильнике готовые к употреблению продукты могут подаваться при любой температуре (такие продукты как ростбиф сэндвич или сок).

ДЛЯ УПОТРЕБЛЕНИЯ В ГОРЯЧЕМ ВИДЕ: при употреблении не позже чем через 2 часа после приготовления. Остатки пищи должны разогреваться в течение 15

секунд при температуре по крайней мере 165 градусов Фаренгейта (74 градуса Цельсия) (разогреть в закрытой посуде в микроволновой печи при температуре 165 градусов Фаренгейта (74 градуса Цельсия), переваривая или помешивая, в течении 2 минут), оставшиеся ненарезанные куски приготовленной говядины, как указано выше, должны разогреваться в соответствии с теми же изначальными параметрами приготовления пищи. Коммерчески обработанная, упакованная, готовая к употреблению еда должна разогреваться при температуре по крайней мере 140 градусов Фаренгейта (60 градусов Цельсия).



ХРАНЕНИЕ В ГОРЯЧЕМ И ХОЛОДНОМ

ВИДЕ: Продукты, употребляемые в горячем виде, при температуре 140 градусов Фаренгейта (60 градусов Цельсия) и выше, могут храниться при температуре 130 градусов Фаренгейта (54 градуса Цельсия), за исключением приготовленного или разогретого куска мяса (ростбифа), для которого должна использоваться температура в соответствии с указанным выше. Продукты, употребляемые в холодном виде, при температуре 41 градус Фаренгейта (5 градусов Цельсия) и ниже.



ОХЛАЖДЕНИЕ*: Используйте способы быстрого охлаждения!

От 140 до 70 градусов Фаренгейта (от 60 до 21 градуса Цельсия) в течение 2 часов, и

От 70 до 41 градуса Фаренгейта (от 21 до 5 градусов Цельсия) в течение следующих 4 часов

Ингредиенты, соответствующие температуре окружающей среды: охлажденные до 41 градуса Фаренгейта (5 градусов Цельсия) в течение следующих 4 часов, такие как переработанные продукты, консервированный тунец

*Получение продуктов, предназначенных для хранения в холодном виде: Продукты, которые по закону можно перевозить при температуре 41 градус Фаренгейта (5 градусов Цельсия) и выше, должны быть охлаждены до температуры 41 градус Фаренгейта в течение 4 часов. Исключение составляют яйца, которые не обязательно должны быть охлаждены в течение 4 часов.

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ: Температура, необходимая для хранения продуктов в «твердо замороженном» виде – варьируется в зависимости от продукта.

ПОНИЖЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ: Понижение температуры во время нахождения в холодильнике до 41 градуса Фаренгейта (5 градусов Цельсия) и ниже, или до любой температуры, необходимой для поддержания продукта в замороженном виде.

Замораживание рыбы для уничтожения паразитов: (1) –4 градуса Фаренгейта или -20 градусов Цельсия и ниже в течение 168 часов или 7 дней; ИЛИ

(за исключением определенных видов тунца) (2) –31 градус Фаренгейта или -35 градусов Цельсия и ниже в течение 15 часов в усиленной морозильной установке

РАЗМОРАЖИВАНИЕ:

- 1) В холодильнике при температуре 41 градус Фаренгейта (5 градусов Цельсия) и ниже.
- 2) В ходе непрерывного процесса приготовления пищи.
- 3) Любая процедура размораживания готовой к употреблению пищи, для ее немедленного потребления.
- 4) Погрузить в текущую воду, температура воды 70 градусов Фаренгейта (21 градус Цельсия) и ниже. При этом температура для размораживания готовой к употреблению пищи не должна превышать 41 градус Фаренгейта, а сырые продукты должны быть правильно приготовлены, и температура не должна превышать 41 градус Фаренгейта более, чем на 4 часа (включая время размораживания под текущей водой, приготовление и охлаждение до температуры 41 градус Фаренгейта (5 градусов Цельсия) и ниже. Текущая вода должна иметь скорость и напор, достаточные того, чтобы лишние части смывались в раковину.



Читайте Больше об этом! Смотрите Пищевой Кодекс штата Висконсин (Wisconsin Food Code), главу 3: http://www.legis.state.wi.us/rsb/code/hfs/hfs_196/app.pdf.